

SOFO DELISH

🕒 30 minuter 👤 1 person

Fram med lösskägg och sotarmössa! Här är en pizza för alla söderbröder och söderbönor, var ni än finns.

DU BEHÖVER

1 Pop! Bakery Glutenfri Pizzadeg
5 pilgrimsmusslor, frysta men tinade
1 msk olivolja
3–4 msk tomatsås
50 g mozzarella (laktosfri) – riven
1 dl parmesanost – riven
2 msk brynt smör (laktosfri)
2 dl färsk babyspenat
rivet skal av ¼ citron, ekologisk
flingsalt och nymald svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 230 grader. Lägg musslorna på ett hushållspapper ett par minuter för att rinna av. Skär dem horisontellt i två delar. Bryn musslorna i en panna någon minut på båda sidor. Salta och peppra. Rulla ut pizzadegen på en plåt och bred på tomatsås. Lägg på mozzarella, fördela musslorna ovanpå och strö över riven parmesan. Grädda pizzan i ca 10-15 minuter. Bryn smöret i en kastrull. Ta ut pizzan och lägg på spenaten. Strö över citronskalet och ringla brynt smör över. Garnera med citronskal och ringla på brynt smör.

I detta recept har vi använt:



PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT www.popbakery.se

